

# Firinda Nohut Cipsi

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 4/10

Haşlanmış nohudun baharatlarla fırında pişirilmesiyle pratik atıştırmalık.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Toz kırmızı biber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- 2 su bardağı süzülmüş nohudu bezle kurulayın böylece kabuklar fırında daha kuru kalır.
- Nohutları 2 yemek kaşığı zeytinyağı, kırmızı biber, kimyon ve tuzla kaplayın.
- Tek sıra halinde tepsiye yayın üst üste kalırsanız buhar yapar, böylece çitlendirir.
- 190°C fırında 28 dakika, tepsiyi ortada bir kez sallayarak kızartın.
- Fırından çıkın 5 dakika bekletin, soğurken kabuğu daha kuru kalsın.
- Kavanoza almadan önce tamamen soğutun, yoksa kap içinde nemlenir.

### PÜF NOKTASI

Nohutları fırından kurulayın nemli nohut çitlendirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ara öğünde veya salata üzerinde kullanın.